3

ALIMENTATION, HÔTELLERIE ET RESTAURATION

CHARCUTERIE

ÉTUDE PRÉLIMINAIRE

FORMATION PROFESSIONNELLE

Québec

ALIMENTATION, HÔTELLERIE, RESTAURATION

CHARCUTERIE

ÉTUDE PRÉLIMINAIRE

[illegible]

Travaux pratiques

[illegible]

[illegible]

[illegible]

Documents liés à l'élaboration de programmes d'études

a. Recherche et planification

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]
- **Étude préliminaire**

b. Production de programmes

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

c. Soutien des programmes

- [illegible]
- [illegible]
- [illegible]

Table des matières

1. Présentation ____ 4

2. Profil de la main d'oeuvre ____ 6

2.1 Principale profession ____ 6
2.2 Besoins de formation en charcuterie artisanale ____ 8
2.3 Besoins de formation en charcuterie industrielle ____ 8

3. Recommandations ____ 9

3.1 Charcuterie artisanale ____ 9
3.2 Charcuterie industrielle ____ 9
3.3 Perfectionnement de la main d'oeuvre actuelle ____ 10
3.4 Formation en service de cuisine ____ 10

Liste des personnes consultées ____ 11

1. Présentation

En mai 1998, la direction de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec exprimait le désir qu'un programme d'études en charcuterie soit élaboré.

Même si les connaissances requises pour remplir la fonction de charcutière ou charcutier sont dispensées dans les programmes *Cuisine d'établissement*, *Boucherie* et dans certains programmes de formation sur mesure, aucune formation initiale au Québec ne prépare à l'exercice de ce métier.

Le document *Orientations pour le développement du secteur Alimentation, hôtellerie et restauration* rapporte que les besoins de formation en charcuterie n'ont pu être définis avec précision et que seule une étude préliminaire permettrait de faire la lumière sur ces besoins.

La présente étude a donc pour but de vérifier la pertinence d'élaborer un programme de formation en charcuterie et de déterminer la filière d'appartenance d'un tel programme.

2. Profil de la main-d'oeuvre

2.1 Principale profession

Dans le vaste domaine de la charcuterie, les activités sont liées non seulement à la transformation de la viande de porc, mais aussi à celle de la viande de volaille, de gibier, de bœuf, de veau, de lapin et même de mouton et de cheval. De plus, la chair de poisson et de crustacé et les légumes entrent dans des préparations charcutières multiples et variées.

L'exercice du métier exige diverses connaissances touchant la chimie, la microbiologie, la législation en vigueur dans l'industrie alimentaire et l'emploi de l'équipement, des ingrédients, des additifs alimentaires, des épices et des emballages particuliers à la charcuterie.

En plus de posséder les qualités physiques et intellectuelles requises, la charcutière ou le charcutier doit avoir une certaine expérience dans l'un ou l'autre des domaines de l'alimentation suivants : la boucherie, la poissonnerie, la pâtisserie ou la cuisine.

Actuellement, le métier n'est pas clairement défini et il est associé la plupart du temps à la boucherie. Cependant, le domaine de la charcuterie peut être divisé en deux sous-domaines : la charcuterie artisanale et la charcuterie industrielle.

Le métier de charcutière ou de charcutier n'est pas décrit dans la *Classification canadienne descriptive des professions* (CCDP) et ne semble pas avoir d'appellation anglaise. De plus, la plupart des renseignements recueillis sur l'industrie de la charcuterie concernent autant l'abattage que la transformation des viandes. Il est par conséquent difficile de connaître l'importance réelle du métier dans l'industrie canadienne ou québécoise.

Dans la province de Québec, il existe une certaine de points de vente où l'on commercialise des charcuteries fabriquées sur place par des artisanes et des artisans. Ces points de vente, aussi appelés charcuteries artisanales, sont considérés comme des commerces spécialisés dans le domaine.

Dans les points de vente tenus par des bouchères ou des bouchers ou par des épicières-bouchères ou des épiciers-bouchers, dans certaines pâtisseries et dans des commerces d'alimentation fine, on commercialise des produits de charcuterie, préparés dans les industries de transformation des viandes, et des produits fabriqués sur place tels les saucisses, les cretons et la tête fromagée. La fabrication de ces derniers types de charcuterie constitue une façon d'utiliser les sous-produits de boucherie.

Les produits fabriqués industriellement sont surtout distribués dans les grandes surfaces. Cependant, de plus en plus de commerces de petite et de moyenne taille vendent des charcuteries industrielles.

Deux tendances sont observées dans la fabrication et la commercialisation des charcuteries consommées au Québec. D'abord, de petites entreprises commerciales fabriquent et vendent leurs propres produits artisanaux ou ceux qui découlent de la boucherie. Enfin, des entreprises industrielles fabriquent une vaste gamme de produits qu'elles vendent par l'intermédiaire de petites, moyennes et grandes épiceries et boucheries.

2.2 Besoins de formation en charcuterie artisanale

Nous avons pu obtenir des renseignements concernant la fabrication de charcuteries artisanales en Québec auprès de M. Marc Morissette, directeur de la compagnie du même nom. Cette entreprise fabrique de façon artisanale différents produits contenant de la viande. Selon M. Morissette, peu d'emploi ont besoin de cette artisanale ses produits contenant. Ce nombre peu élevé indique que le domaine de la charcuterie artisanale est très peu développé au Québec. De plus, cette information constitue notre évaluation du marché qui veut que cette activité demeure très marginale au Québec et, par conséquent, que les besoins de formation dans ce domaine soient presque inexistants.

Nous avons également rencontré trois enseignants de boucherie qui nous ont informés des cours actuellement offerts en charcuterie et des besoins de perfectionnement dans le domaine. Il ressort de cette rencontre que seul le programme de boucherie comporte un volet d'initiation à la charcuterie d'une durée de 105 heures.

Des cours de perfectionnement sont offerts dans certains commissions scolaires et s'adressent à des adultes qui s'intéressent à la fabrication de certains mets québécois tels les pâtés, les terrines, les pâtés chinois, les cretons et les jambons cuits. L'effectif inscrit à ces cours est composé de personnes travaillant dans des boucheries, des dépanneurs, des cafétérias et des grandes cuisines. La demande de formation demeure tout de même difficile à évaluer. Souvent, ces cours ne sont pas élaborés sur demande mais sont plutôt offerts par des enseignantes et enseignants qui s'intéressent au domaine.

Nous savons de plus que les commissions de formation professionnelle ne reçoivent des entreprises que très peu de demandes de perfectionnement. Cette situation est elle causée par un manque d'information sur la possibilité de formuler de telles demandes ou n'existe-t-il aucun besoin de perfectionnement?

Au cours de la rencontre avec les trois enseignants, nous avons également pu constater qu'il existe un besoin de perfectionnement ou de spécialisation en charcuterie fine chez les spécialistes des métiers de l'alimentation. Si ce besoin pouvait être comblé, ils pourraient remplir leur fonction dans un domaine actuellement en expansion, le service de traiteur.

Finalement, compte tenu de la faible demande de main-d'oeuvre en charcuterie artisanale, que ce sous-domaine soit associé à la boucherie, à la cuisine ou considéré comme une activité particulière, il semble inutile de poursuivre l'étude.

2.3 Besoins de formation en charcuterie industrielle

Pour pallier le manque d'information sur les besoins de formation de la main-d'oeuvre du sous-domaine de la charcuterie industrielle, nous avons mené une enquête auprès d'une dizaine de dirigeantes et de dirigeants d'entreprises de transformation de viandes. Ces entreprises comptent entre 10 et 300 personnes affectées à la production. Les renseignements obtenus ont été corroborés par M. Roland Drouin, directeur des services extérieurs du Conseil des viandes du Canada.

De façon générale, les personnes consultées disent connaître d'importantes difficultés de recrutement de personnel qualifié dans la transformation des viandes. Elles attribuent cette situation au fait qu'il n'existe au Québec aucune école spécialisée dans ce secteur d'activité. Les dirigeantes et les dirigeants d'entreprises doivent par conséquent former eux-mêmes leur personnel. Par ailleurs, ils engagent à l'occasion des diplômées et diplômés d'université ou de l'enseignement collégial qui ont reçu une formation dans un domaine connexe à la transformation des viandes. Il s'agit d'élèves de l'Institut de technologie agro-alimentaire de Saint-Hyacinthe possédant de bonnes connaissances en chimie, en microbiologie, en génie industriel ou en techniques diverses, ou de bacheliers et de bachelières en transformation des aliments. Le plus sou-

ciers, on complète leur formation par des séminaires organisés par le comité Charcuterie de l'institut de technologie agro-alimentaire du Saint-Hyacinthe. Les personnes consultées estiment que ces séminaires permettent à leur personnel de se recycler. Elles l'incitent d'ailleurs à y participer et à diversifier divers stages. Par contre, des problèmes d'ordre organisationnel surgissent lorsque vient le temps de libérer le personnel durant de longues périodes.

Les dirigeantes et les dirigeants d'entreprises sont également d'avis que les perspectives d'emploi des technicières et des techniciens spécialisés en charcuterie seront assez bonnes durant les deux ou trois prochaines années, mais que le marché sera par la suite saturé. Ils évaluent les besoins annuels de spécialistes en charcuterie à environ douze personnes.

Les types de postes que pourraient occuper ces diplômées et diplômés diffèrent selon la taille de l'entreprise. Actuellement, on manque de candidates et de candidats pour combler les postes suivants :

- contremaîtresse ou contremaître (possédant quelques années d'expérience);
- responsable de la recherche et du développement;
- responsable des achats;
- coordinatrice ou coordinateur de la qualité.

Les futures diplômées et les futurs diplômés devraient avoir terminé leur cinquième secondaire et avoir suivi un cours spécialisé d'une durée de un à trois ans en charcuterie industrielle.

Finalement, les dirigeantes et les dirigeants disent connaître à l'heure actuelle des problèmes de non-rentabilité de leur entreprise. De plus, ils estiment devoir se préparer à d'importants changements provoqués par l'accord de libre-échange avec les États-Unis. Ils ont besoin de personnel capable de faire avancer leur entreprise et de la rendre plus productive, originale et concurrentielle. Ils précisent que l'industrie de la charcuterie souffre du manque de créativité sa main-d'œuvre. Le fait de pouvoir compter sur du personnel d'encadrement, ayant reçu une solide formation, représente un élément de solution aux problèmes actuels.

3. Recommandations

Comme nous l'avons mentionné précédemment, le domaine de la charcuterie touche les métiers du secteur de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration. Les connaissances de base du métier de charcutière ou charcutier sont utiles aux cuisinières et aux cuisiniers, aux bouchères et aux bouchers, aux pâtissières et aux pâtissiers, en particulier lorsque ces spécialistes exercent leur métier en service de traiteur.

Au cours des rencontres préliminaires à la préparation de la présente étude, trois possibilités ont été étudiées : élaboration d'un programme de spécialisation pour les cuisinières ou les cuisiniers et les bouchères ou les bouchers, d'un programme de base en charcuterie artisanale et en charcuterie industrielle, d'un programme préparant à exercer le métier lié au service de traiteur.

Les recherches effectuées nous permettent de faire certaines recommandations.

3.1 Charcuterie artisanale

Puisqu'un programme d'études en charcuterie artisanale, menant à l'obtention d'une attestation de spécialisation professionnelle (ASP) et s'adressant à des diplômées et diplômés en cuisine d'établissement et en boucherie, n'offrirait pas de possibilités d'emploi satisfaisantes, la Direction générale de la formation professionnelle ne procédera pas à son élaboration.

3.2 Charcuterie industrielle

Les besoins annuels de main-d'œuvre spécialisée en charcuterie industrielle ont été évalués à une quinzaine de travailleuses et de travailleurs.

La charcutière industrielle et le charcutier industriel devraient avoir de solides connaissances de base en :

- sciences appliquées à la transformation des aliments;
- art et techniques de la charcuterie;
- gestion;
- approvisionnement;
- contrôle de la qualité;
- réglementation.

Étant donné que les programmes de l'enseignement secondaire assurent la formation de travailleuses et travailleurs qualifiés et non de technicennes et de techniciens, la Direction générale de la formation professionnelle limitera son action à la présente étude.

3.3 Perfectionnement de la main-d'oeuvre actuelle

Au Québec, on constate que les cuisiniers, les maîtres, les boulangers et les boulangers doivent parfaire leurs connaissances dans le domaine de la charcuterie. L'élaboration de programmes de perfectionnement de courte durée (de 15 à 60 heures) semble donc nécessaire et serait la responsabilité des centres de formation professionnelle. La Direction générale de la formation professionnelle propose toutefois de leur apporter son soutien, s'il est requis.

3.4 Formation en service de traiteur

Le document *Orientations pour le développement du secteur Alimentation, Hôtellerie et restauration* rapporte que «le métier de traiteur prend de plus en plus d'importance en raison de l'évolution des habitudes alimentaires[1]». Nous présumons que ce métier exige des connaissances particulières en charcuterie. Puisque l'étude préliminaire informe la liaison d'élaborer un programme en charcuterie, il y aurait lieu d'étudier de plus près les besoins de formation relatifs à l'exercice de cette spécialité. La Direction générale de la formation professionnelle pourrait effectuer des études préliminaires en vue de déterminer, s'il y lieu, le pourcentage d'élaborer un programme de spécialisation préparant à l'exercice du métier de traiteur ou au service de traiteur et menant à l'obtention d'une AEP.

---

1. Ministère de l'Éducation du Québec, *Orientations pour le développement du secteur Alimentation, Hôtellerie et restauration. Document de consultation*, Direction générale de la formation professionnelle, 1988, p. 127.

Liste des personnes consultées